Omelette mit Tomaten, Zwiebeln und Feta

Keine Lust, groß zu kochen? Das Rezept für die leckere Omelette mit Tomaten, Zwiebeln und Feta ist ruckzuck zubereitet.

Verfasser: kochrezepte.at

Arbeitszeit: 10 min

Koch/Backzeit: 15 min

Gesamtzeit: 25 min



Zutaten

4 Stk.	Cocktailtomaten
1 Stk.	Zwiebel (rot)
0.5 Packungen	Feta
6 Stk.	Eier
4 EL	Mineralwasser
2 EL	Öl
1 Prise	Salz
1 Prise	Pfeffer
Nach Belieben	Petersilie

Zubereitung

1. Für die **Omelette mit Tomaten, Zwiebeln und Feta** zuerst die Cocktailtomaten waschen und halbieren. Die rote Zwiebel abziehen, halbieren und in feine Scheiben schneiden. Fetakäse in Würfel mit etwa 1 Zentimeter Kantenlänge schneiden. Eier in eine Schüssel schlagen, Mineralwasser, Pfeffer und Salz zufügen und gründlich verquirlen.

2. In einer großen, beschichteten Pfanne das Öl erhitzen und die Zwiebeln darin einige Minuten anrösten. Die Eier gleichmäßig darüber gießen, dann die halbierten Cocktailtomaten verteilen, zuletzt die Fetawürfel verteilen.

3. Wenn die Eier stocken, die Omelette aus der Pfanne heben und auf vorgewärmten Tellern anrichten. Mit frisch gehackter Petersilie oder anderen Kräutern bestreuen. Schnell servieren.

Tipp

Die Omelette mit Tomaten, Zwiebeln und Feta nicht zu stark salzen, da der Feta auch einiges Salz enthält.